



UNIVERSIDAD DE CASTILLA - LA MANCHA

GUÍA DOCENTE

1. DATOS GENERALES

Asignatura: NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.	Código: 15308
Tipología: BÁSICA	Créditos ECTS: 6
Grado: 390 - GRADO EN ENFERMERÍA (CR- 390)	Curso académico: 2023-24
Centro: 304 - FACULTAD DE ENFERMERIA DE CIUDAD REAL	Grupo(s): 20
Curso: 1	Duración: C2
Lengua principal de impartición: Español	Segunda lengua:
Uso docente de otras lenguas:	English Friendly: N
Página web:	Bilingüe: N

Profesor: MARIA DE LAS MERCEDES VIDAL MARIN - Grupo(s): 20				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
despacho 3	ENFERMERÍA, FISIOTERAPIA Y TERAPIA OCUP.	3559	maria.vidal@uclm.es	Lunes de 9,30 a 11 horas y de 13 a 14,30h Martes de 9,30 a 10h y de 12 a 13h y de 14 a 14,30h Miércoles 11 a 12 h

2. REQUISITOS PREVIOS

No se establecen requisitos previos.

3. JUSTIFICACIÓN EN EL PLAN DE ESTUDIOS, RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS Y CON LA PROFESIÓN

La Nutrición es una ciencia en continuo desarrollo que estudia los procesos bioquímicos y fisiológicos que realizamos por los cuales asimilamos los alimentos para la realización de funciones vitales. En la actualidad además es común encontrar para determinadas patologías un abordaje nutricional que contribuya a mejorar el estado de salud del enfermo.

En la sociedad actual, los problemas de desnutrición coexisten cada vez más con los de sobrealimentación. Mientras que la desnutrición principalmente produce retraso del crecimiento y anemia, la obesidad y el exceso de peso son problemas acuciantes sobre todo en las sociedades industrializadas. La obesidad lleva ligadas una serie de patologías graves, como hipertensión, enfermedades cardiovasculares, cáncer o diabetes, que ocupan las principales tasas de mortalidad entre los países desarrollados.

Los profesionales de Enfermería deben utilizar estos conocimientos para contribuir a la disminución de las tasas de mortalidad y morbilidad de las enfermedades relacionadas con la alimentación así como para mejorar el estado de salud de la población tanto en condiciones fisiológicas como patológicas.

4. COMPETENCIAS DE LA TITULACIÓN QUE LA ASIGNATURA CONTRIBUYE A ALCANZAR

Competencias propias de la asignatura

Código	Descripción
A05	Conocer y valorar las necesidades nutricionales de las personas sanas y con problemas de salud a lo largo del ciclo vital, para promover y reforzar pautas de conducta alimentaria saludable. Identificar los nutrientes y los alimentos en que se encuentran. Identificar los problemas nutricionales de mayor prevalencia y seleccionar las recomendaciones dietéticas adecuadas.
B02	Dominio de las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC).
C01	Aprender a aprender.
C04	Trabajar de forma autónoma con responsabilidad e iniciativa.

5. OBJETIVOS O RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS

Resultados de aprendizaje propios de la asignatura

Descripción

Conocimiento y valoración de los requerimientos nutricionales del ser humano en las distintas etapas del ciclo vital.

Caracterización de los principales grupos de alimentos en la dieta de la población española.

Comprensión y aplicación de los efectos de la intervención nutricional en el tratamiento y prevención de problemas de salud.

Identificación de los principales componentes nutritivos y no nutritivos de los alimentos y su influencia en diferentes situaciones de salud y enfermedad.

6. TEMARIO

Tema 1: CONOCIMIENTOS ESENCIALES DE LA ALIMENTACIÓN, TANTO EN PERSONAS SANAS COMO ENFERMAS, QUE LE CAPACITEN PARA DESARROLLAR SU TRABAJO CON COMPETENCIA Y RESPONSABILIDAD EN EL CAMPO DE LA ENFERMERÍA

7. ACTIVIDADES O BLOQUES DE ACTIVIDAD Y METODOLOGÍA

Actividad formativa	Metodología	Competencias relacionadas (para títulos anteriores a RD 822/2021)	ECTS	Horas	Ev	Ob	Descripción
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL]	Método expositivo/Lección magistral	A05 B02 C01 C04	1.36	34	N	-	
Talleres o seminarios							

[PRESENCIAL]	Combinación de métodos	A05 B02 C01 C04	0.48	12	S	N
Presentación de trabajos o temas [PRESENCIAL]	Combinación de métodos	A05 B02 C01 C04	0.16	4	S	N
Tutorías de grupo [PRESENCIAL]	Trabajo dirigido o tutorizado	A05 B02 C01 C04	0.16	4	N	-
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA]	Aprendizaje cooperativo/colaborativo	A05 B02 C01 C04	0.8	20	S	N
Foros y debates on-line [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	A05 B02 C01 C04	0.4	10	N	-
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	A05 B02 C01 C04	2.4	60	N	-
Evaluación Formativa [PRESENCIAL]	Pruebas de evaluación	A05 B02 C01 C04	0.04	1	S	N
Tutorías individuales [PRESENCIAL]			0.16	4	N	-
Prueba final [PRESENCIAL]		A05 B02 C01 C04	0.04	1	S	S
Total:			6	150		
Créditos totales de trabajo presencial: 2.4			Horas totales de trabajo presencial: 60			
Créditos totales de trabajo autónomo: 3.6			Horas totales de trabajo autónomo: 90			

Ev: Actividad formativa evaluable

Ob: Actividad formativa de superación obligatoria (Será imprescindible su superación tanto en evaluación continua como no continua)

8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y VALORACIONES			
Sistema de evaluación	Evaluación continua	Evaluación no continua*	Descripción
Prueba final	70.00%	100.00%	Preguntas de elección múltiple y/o preguntas de respuesta abierta. Se realizarán pruebas de evaluación parcial y/o pruebas finales. Estos criterios de evaluación se refieren a la evaluación continua
Valoración de la participación con aprovechamiento en clase	30.00%	0.00%	Valoración de la participación con aprovechamiento en clase Se realizará(n) alguna(s) de las siguientes actividades: Pruebas progreso / Resolución de problemas y/o casos / Elaboración de memorias de prácticas / Elaboración de informes o trabajos. Estos criterios de evaluación se refieren a la evaluación continua
Total:	100.00%	100.00%	

* En **Evaluación no continua** se deben definir los porcentajes de evaluación según lo dispuesto en el art. 4 del Reglamento de Evaluación del Estudiante de la UCLM, que establece que debe facilitarse a los estudiantes que no puedan asistir regularmente a las actividades formativas presenciales la superación de la asignatura, teniendo derecho (art. 12.2) a ser calificado globalmente, en 2 convocatorias anuales por asignatura, una ordinaria y otra extraordinaria (evaluándose el 100% de las competencias).

Criterios de evaluación de la convocatoria ordinaria:

Evaluación continua:

Se conservará la valoración de aquellas actividades formativas que hayan sido superadas por el estudiante durante dos cursos académicos.

Los estudiantes que asistan regularmente a las actividades formativas y realicen las actividades de evaluación continua (valoración de la participación con aprovechamiento) podrán superar la asignatura por evaluación continua. Para poder superar la convocatoria ordinaria se deberá conseguir, al menos, un 40% de la puntuación en cada uno de los eventos evaluativos. Además, la media ponderada para superar la convocatoria deberá ser igual o superior a 5 sobre 10

Evaluación no continua:

Además de la nota del examen de la asignatura (70%), se realizará un examen práctico o de casos clínicos (30%) relacionados con las competencias trabajadas durante las actividades desarrolladas a lo largo del cuatrimestre. Para superar la asignatura será necesario obtener un 5 sobre 10 en el promedio ponderado de la suma de la prueba final y la prueba práctica/casos clínicos, siempre que se haya obtenido, como mínimo un 40% de su valor máximo en cada una de ellas.

Particularidades de la convocatoria extraordinaria:

Evaluación continua: En esta convocatoria la prueba final tendrá un valor del 70% de la nota final. Se mantendrá la nota de la valoración de la participación con aprovechamiento (siempre que se haya obtenido al menos un 40% de su valor máximo). La asignatura estará superada si se alcanza un 5/10, sumando las diferentes actividades evaluables y la prueba final. Si no se superara la asignatura en la convocatoria ordinaria y extraordinaria, las actividades evaluables se guardarán durante dos años consecutivos.

Evaluación no continua: la evaluación se realizará mediante un prueba final con una valoración del 100%, donde demostrarán la adquisición de competencias.

Particularidades de la convocatoria especial de finalización:

A la prueba especial de finalización podrán concurrir todos los estudiantes que, de una forma u otra, no hubieran superado la materia en las convocatorias ordinaria y/o extraordinarias y que reúnan los requisitos establecidos en la Normativa de Evaluación del Estudiante para concurrir a la misma. La prueba representará el 100% de la nota pues podrá incluir preguntas de los contenidos teóricos y de las diferentes actividades desarrolladas.

9. SECUENCIA DE TRABAJO, CALENDARIO, HITOS IMPORTANTES E INVERSIÓN TEMPORAL	
No asignables a temas	
Horas	Suma horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	34
Talleres o seminarios [PRESENCIAL][Combinación de métodos]	12
Presentación de trabajos o temas [PRESENCIAL][Combinación de métodos]	4
Tutorías de grupo [PRESENCIAL][Trabajo dirigido o tutorizado]	4
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Aprendizaje cooperativo/colaborativo]	20
Foros y debates on-line [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	10
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	60

Evaluación Formativa [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	1
Tutorías individuales [PRESENCIAL][]	4
Prueba final [PRESENCIAL][]	1
Comentarios generales sobre la planificación: Este cronograma es orientativo. Podrá variar en función del progreso general que la profesora vaya observando con el grupo de estudiantes. ¿ La programación que contiene esta guía esta referida a la docencia presencial. En el supuesto de que las autoridades competentes establecieran un régimen de docencia on-line durante un tiempo, por la evolución que pueda tener la pandemia Covid-19, se adaptaran en los términos que se publicarían en Moodle ¿	
Tema 1 (de 1): CONOCIMIENTOS ESENCIALES DE LA ALIMENTACIÓN, TANTO EN PERSONAS SANAS COMO ENFERMAS, QUE LE CAPACITEN PARA DESARROLLAR SU TRABAJO CON COMPETENCIA Y RESPONSABILIDAD EN EL CAMPO DE LA ENFERMERÍA	
Periodo temporal: 2º semestre	
Grupo 20:	
Inicio del tema: 29-01-2024 Fin del tema: 19-05-2024	
Actividad global	
Actividades formativas	Suma horas
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Aprendizaje cooperativo/colaborativo]	20
Talleres o seminarios [PRESENCIAL][Combinación de métodos]	12
Presentación de trabajos o temas [PRESENCIAL][Combinación de métodos]	4
Tutorías de grupo [PRESENCIAL][Trabajo dirigido o tutorizado]	4
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	60
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	34
Foros y debates on-line [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	10
Evaluación Formativa [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	1
Tutorías individuales [PRESENCIAL][]	4
Prueba final [PRESENCIAL][]	1
Total horas: 150	

10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS						
Autor/es	Título/Enlace Web	Editorial	Población	ISBN	Año	Descripción
Janice L. Raymond & Kelly Morrow	KRAUSE. Mahan. Dietoterapia (15ª Ed.)	Elsevier		9788491139379	2021	
Salas-Salvadó Jordi y cols	Nutrición y Dietética Clínica, 4ª Ed.	Elsevier	Barcelona	978-84-458-2377-4	2019	
Moreiras O, Carvajal A, Cabrera L y Cuadrado, C.	Tablas de composición de alimentos. 20 ed.	Piramide	Madrid	978-8436846577	2022	
Royo Bordonada M.A. (coord)	Nutrición en Salud Pública	Escuela Nacional de Sanidad	Madrid		2017	